டைமண்ட் பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்

மைதா – 2 கப்

சர்க்கரை – 1 கப்

சமையல் சோடா – ஒரு சிட்டிகை

உப்பு – 1/4 தேக்கரண்டி

நெய் – 1 1/2 மேசைக்கரண்டி

தண்ணீர் – 1/4 கப் – 1/2 கப்



செய்முறை

- முதலில் சர்க்கரையை பொடித்துக் கொள்ளவும். தண்ணீரை லேசாக சூடு செய்து கொள்ளவும். சூடு செய்த தண்ணீரில் சர்க்கரையை சேர்த்து நன்கு கரைத்துக் கொள்ளவும்.
- நெய்யை லேசாக சூடாக்கி அதில் சமையல் சோடா சேர்த்து கையால் நுரை பொங்க தேய்த்துக் கொள்ளவும்.
- மைதா மற்றும் நெய், சமையல் சோடா கலவையை சேர்த்து நன்கு பிசறிக் கொள்ளவும்.இதனுடன் சிறிது சிறிதாக தண்ணீர் சேர்த்து மிருதுவாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
- பிசைந்த மாவை 6 உருண்டைகளாக பிரித்து உருட்டிக் கொள்ளவும். முதலில் ஒரு உருண்டையை எடுத்து சப்பாத்தி கட்டையை பயன்படுத்தி தட்டையாக தேய்த்துக் கொள்ளவும்.
- பூரி அளவிற்கு தடிமனாக இருக்க வேண்டும். இதனை கத்தியை பயன்படுத்தி டைமண்ட் வடிவில் வெட்டிக் கொள்ளவும்.
- வெட்டியா பிஸ்கட் துண்டுகளை எடுத்து தனியே ஒரு சுத்தமான பேப்பரில் வைக்கவும். இதே போல் மீதமுள்ள உருண்டைகளையும் தேய்த்து டைமண்ட் வடிவில் வெட்டிக் கொள்ளவும்.
- கடாயில் பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு எண்ணெய் ஊற்றி சூடாக்கவும். அடுப்பை மிதமான சூட்டிற்கும் சற்று அதிகமாக வைத்து பிஸ்கட் துண்டுகளை எண்ணெயில் போட்டு இரு புறமும் பொன்னிறமாக பொரித்தெடுக்கவும்.